

### Menú escolar 2022-2023

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9 Espaguetis napolitana <b>Alérgenos 1,3</b> Albóndigas mixtas en salsa <b>Alérgenos 6,12</b> Yogurt <b>Alérgenos 7</b>	10 Menestra de verduras <b>Alérgenos 12</b> Pavo con arroz <b>Alérgenos 6</b> Fruta	11 Cocido leonés completo: Sopa de cocido, garbanzos, compango de cocido: morcillo de vacuno, chorizo y bacon <b>Alérgenos 1,3</b> Fruta	12 Crema de calabacín <b>Alérgenos 12</b> Totilla francesa con ensalada <b>Alérgenos 3</b> Fruta	13 Sopa de pollo <b>Alérgenos 1,3</b> Merluza en salsa verde <b>Alérgenos 1,4</b> Fruta
16 Estofado de repollo <b>Alérgenos 12</b> Sajonia con ensalada Yogurt <b>Alérgenos 7</b>	17 Alubias blancas estofadas <b>Alérgenos 12</b> Rabas de calamar con ensalada <b>Alérgenos 1,2,3,4,6,7,9,10,12</b> Fruta	18 Arroz con tomate Tortilla de patata con ensalada <b>Alérgenos 3</b> Fruta	19 Lentejas estofadas Pollo guisado con pimientos Fruta	20 Panaché de verduras <b>Alérgenos 12</b> Albóndigas de pescado en salsa <b>Alérgenos 1,3,4,7,14</b> Fruta
23 Judías verdes estofadas <b>Alérgenos 12</b> Filete ruso con tomate <b>Alérgenos 1,6,10</b> Yogurt <b>Alérgenos 7</b>	24 Puré de verduras <b>Alérgenos 12</b> Tortilla francesa con ensalada <b>Alérgenos 3</b> Fruta	25 Espaguetis napolitana <b>Alérgenos 1,3</b> Merluza en salsa verde <b>Alérgenos 1,4</b> Fruta	26 Cocido leonés completo: Sopa de cocido, garbanzos, compango de cocido: morcillo de vacuno, chorizo y bacon <b>Alérgenos 1,3</b> Fruta	27 Sopa de pescado <b>Alérgenos 1,3,4</b> Lomo adobado con ensalada Fruta
30	31			

\*NOTA: Puede existir variación en la fruta que corresponde a cada día debido a su disponibilidad en el mercado.

\* Para más información sobre los valores nutricionales de cada plato consultar la web [www.grupodecelis.com](http://www.grupodecelis.com)

**Alérgenos:** Según lo establecido en el Anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del 25 de Octubre, relativo a la Información Alimentaria facilitada al consumidor

